

Winterlicher Bratapfel

Es gibt viele Varianten einen Bratapfel zuzubereiten. Ich verrate euch mein Lieblings Rezept.

Zutaten:

- 1 Apfel nach Wahl
- Geriebene oder gehackte Nüsse nach Wahl
- Honig/ Ahornsirup oder Ähnliches
- Zimt
- Rosinen
- Kokosflocken

Zubereitung

1. Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen.
2. Den Apfel von oben aushölen. Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden oder raspeln. In einer Schüssel nun einfach alle Zutaten miteinander vermengen bis eine klebrige Masse entsteht. Die Menge der einzelnen Komponenten ist individuell wählbar. Nun den Apfel mit der Masse füllen und im Ofen für ca. 20 Minuten backen.
3. Danach mit einer Tasse Punsch oder Glühwein genießen :D

Heiße Schokolade mit Marshmallow

Für 2 Große Tassen

- 500ml Milch
- 1EL ungesüßter Kakao
- 70-80g Zartbitterschokolade (Ihr könnt auch Vollmilch nehmen, dann wird es aber schnell zu süß, falls Ihr Marshmallows benutzt)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Schokosirup (zum Beispiel selbstgemacht)
- Ein paar Mini Marshmallows
- Optional je nach Geschmack noch etwas Schlag oder Sprühsahne

Zubereitung

1. Als erstes gebt Ihr dazu Milch, ungesüßten Kakao, Vanillezucker und gehackte Zartbitterschokolade in einen kleinen Topf.
Wir geben jetzt keinen extra Zucker mehr dazu, weil die Marshmallows am Ende genug Süße mitbringen.
2. Unter Rühren sollte die Milch solange erhitzt werden, bis die Schokolade geschmolzen ist.
Passt dabei aber auf, dass die Milch nicht anfängt zu kochen.
3. Dann ist die heiße Schokolade auch schon fast fertig.
Wenn Ihr mögt, könnt Ihr noch Mini-Marshmallows, Sahne und selbstgemachten Schokosirup darüber geben.